

Joghurt - Mousse auf Erdbeer

Zutaten für: 1 Keine Angabe

2		Ungespritzte Orangen
100	Gramm	Zucker
8	Blätter	Gelatine
1	Essl.	Orangenlikör
300	Gramm	Joghurt
200	Gramm	Sahne
250	Gramm	Erdbeeren
100	Gramm	Gelierzucker
1	Essl.	Benediktiner-Likör
4		Kiwis

Anleitung:

Schale der Orangen abreiben, Früchte auspressen. Orangensaft mit zucker zu Sirup einkochen. Eingeweichte und ausgedrückte Gelatine im warmen Sirup auflösen, Orangenlikör unterziehen und mit Joghurt verrühren. Masse leicht anstocken lassen und die geschlagen Sahne unterheben. Joghurtmousse in vier Förmchen füllen und zum erstarren ca. eine Stund in den Kühlschrank stellen. Für die Saucen die Erdbeeren waschen, putzen und bis auf vier Stück kleinschneiden. Die kleingeschnittenen Erdbeeren zusammen mit 50 g Zucker und Benediktiner-Likör im Mixer pürieren und anschliessend durch ein Sieb passieren. Kiwis schälen, kleinschneiden und zusammen mit dem restlichen Zucker ebenfalls im Mixer pürieren. Joghurtmousse auf vier Teller stürzen, Saucen angiessen und mit Erdbeerscheiben, Sahne, Orangenfilets und gehackten Pistazien garnieren. Tip: Achten Sie darauf, dass die Joghurtmasse abkühlt, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen.